



ovomaltine

OVO

OSTERHASENKUCHEN



## ZUBEREITUNG OVO OSTERHASENKUCHEN

### ZUTATEN

#### Kuchen

- 60 g Haselnüsse
- 180 g Ovomaltine  
Osterschokolade  
(Ostereili, Osterhasen...)
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter, weich
- 120 g Zucker
- 170 g Dinkelmehl, hell
- 1 TL Backpulver
- 120 ml Milch

#### Dekoration

- 2 Ovomaltine Osterhasen
- Ovomaltine Ostereili
- Zuckeraugen

Backofen auf 180 °C Unter-Oberhitze vorheizen.

Eine Springform (ø 24 oder ø 26 cm) mit wenig Butter ausstreichen, mit Mehl bestäuben und den Boden mit Backpapier belegen.

Haselnüsse und Ovomaltine Osterschokolade grob hacken.

Die Eier trennen.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseitestellen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, Eigelb begeben, 3 – 5 Minuten cremig rühren.

Dinkelmehl und Backpulver mischen, sieben und unter den Teig geben.

Milch unterrühren und den Teig glatt rühren.

Gehackte Ovomaltine Schokolade und Haselnüsse untermischen.

Vorsichtig zum Schluss das Eiweiss unterheben.

Den Teig in die Form geben und in der Mitte des Ofens etwa 45 Minuten (Stäbchenprobe) backen.

Den Kuchen herausnehmen, mit den Ovomaltine Osterhasen und den Ovomaltine Ostereili dekorieren, in der oberen Hälfte des Ofens max. 2 Minuten fertig backen.

Geschmolzene Osterhasen nach Belieben mit Zuckeraugen dekorieren.

Ovo Osterhasenkuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

#### Tipp

Ovomaltine Osterschokolade «Resten» entstehen ja wohl kaum einmal ;), daher kann anstatt Osterhasenschokolade usw. auch Ovomaltine Schokolade grob gehackt und unter den Teig gemischt werden.